

さかいしゅぞう

酒井酒造

山口
岩国市

歴史・風土について

1871年(明治4年)創業。創業時は「龜翁」や「龜政宗」などの銘柄を使用していた。最も古い「五橋(正宗)」に關しての記録は大正11年。100年ほど前から五橋の名が使われていたようです。

五橋の酒銘は錦川に架かる五連の反り橋「錦帯橋」の優美さを求め、心と心の掛け橋にとの思いを込めて「五橋」の酒名が付けられたとされます。錦帯橋は1673年に吉川広嘉によつて架橋された日本三名橋の一つです。



全国新酒鑑評会で1位を獲得し、業界の注目を集めたのは1947年(昭和22年)春のこと。以来、山口県を代表する清酒として広くご支持をいただきました。

酒造りへの想い

「山口県の地酒」であるために、原材料には全量山口県産米を使用しています。平成27年には農業生産法人「五橋農纏(ごきょうのうてん)」を立ち上げ、米作りから酒造りまで一貫した商品開発にも取り組んでいます。

仕込み水は「錦帯橋」が架かる錦川の伏流水を使用しています。地下40メートルから汲み上げるこの水は硬度1・6の超軟水。五橋のソフトで繊細な口当たりを生み出す大切な主原料です。

杜氏をはじめ蔵人も山口県出身者であり、大津杜氏の技を継承した社員杜氏が腕を振ります。

蔵元の信念は「当たり前」のことを当たり前にやること。そうすればおのずと良い酒が醸されるのだと私たちは信じています。



蔵元からのメッセージ

「五橋」は山口県の「米」・「水」・「人」

で醸す、まさに本物の「山口県の地酒」です。

地酒であることにこだわる一方で、酒造りの姿勢はフレキシブルな一面も持っています。辛口もあり、甘口もあります。淡麗もあり濃醇もある。本格派の正統的なタイプはもちろん、自由な考えや取り組みから、バリエーション豊かで個性的なタイプの商品取り揃えています。



山口県の地酒「清酒五橋」をお楽しみいただけますと幸いです。

※幸せますは山口県の方言で、「〜していただく」と幸いです」の意味。



	山口	酒井酒造	
	ごきょう じゅんまいしゅ 五橋 純米酒		
	使用米/ 日本晴、山田錦		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.9		日本酒度/ +2
	Dコード	27130	27131
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml /JAN	4993415071016	
	720ml /JAN	4993415074581	
ふっくらとした甘みと、若干の落ち着きを与える酸味がバランスよく調和。なめらかなで柔らかな旨みが余韻に残る。			
備考			

	山口	酒井酒造	
	ごきょう きおけきもとづくり じゅんまいしゅ 五橋 木桶生酛造り 純米酒		
	使用米/ 日本晴、山田錦		
	精米歩合/ 70%		ALC度/ 15
	酸度/ 2		日本酒度/ +2
	Dコード	27132	27133
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml /JAN	4993415071221	
	720ml /JAN	4993415074307	
木桶造りならではのふくよかで穏やかな木香。木のぬくもりを感じさせる柔らかな口当たり。適度な酸味が米の旨味と甘味をバランスよく調和させています。			
備考			

	山口	酒井酒造	
	ごきょう じゅんまいぎんじょう さいとのしずく 五橋 純米吟醸 西都の雫		
	使用米/ 西都の雫75%、山田錦25%		
	精米歩合/ 55%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.7		日本酒度/ +2
	Dコード	27136	27137
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml /JAN	4993415051049	
	720ml /JAN	4993415054095	
山口県オリジナル酒米で醸す純米吟醸酒。控えめで上品な上立ち香の中に広がる柔らかな口当たりとキレのよい喉越しが特徴。			
備考			
